Mousse au Chocolat
NESTLÉ Docello™
Etui de 1,5 kg pour 105 portions

CODE EAN

9002100033798

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Convient à un régime végétarien
Préparé avec du lait, ce produit est source de calcium
Elaborée sans ajout de colorants
73% de chocolat en poudre

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre 73% (sucre, poudre de cacao), matières grasses végétales (huiles de palme et de palmiste), sirop de glucose, gélifiants (E460, E516, E401, E404, E440), émulsifiants (E477, E471, E472a), amidon modifié, concentré de minéraux du **lait**, caramel (sucre, sucre liquide inverti), cacao maigre en poudre, stabilisant (E450), protéines du **lait,** arômes.
Peut contenir des traces de **fruits à coque, œuf, soja et gluten.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait.**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, œuf, soja et gluten.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
Certifications usines: ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, OHSAS 18001.
Agrément sanitaire: Site non soumis à agrément sanitaire

MODE D'EMPLOI

1. Verser le lait froid demi-écrémé (entre +2°C et +5°C) dans la cuve du batteur. Verser la préparation pour mousse et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
2. Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse maximale.
3. Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide pendant 1h30 entre 0°C et +3°C. Servir très frais.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Lait demi-écrémé	Nombres de portions reconstituées (100 ml)
500 g	1 litre	35 portions
1,5 kg	3 litres	105 portions

UTILISATION

En l'état, dressée en coupes, mini-verrines, ramequins, en quenelles …
Parfumée avec du miel, de la menthe, du café ...
Associée à des zestes d'agrumes, des pépites de chocolat, des fruits secs, des fruits crus ou cuits, du coulis de fruits rouges.
Pour la réalisation de pâtisseries : Forêt Noire, Charlotte au chocolat, biscuit roulé...
Pour garnir les choux, éclairs ...
Pour une mousse plus onctueuse, remplacer 10% du lait par de la crème liquide.

Mousse au Chocolat
NESTLÉ Docello™
Etui de 1,5 kg pour 105 portions

CODE EAN
9002100033798

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit en poudre	Par portion (100 ml)*
Valeur énergétique	1741 kJ 415 kcal	307 kJ 73 kcal
Matières grasses	13,7 g	2,4 g
-dont acides gras saturés	10,5 g	1,8 g
Glucides	62,0 g	10,3 g
-dont sucres	50,3 g	8,6 g
Fibres alimenaires	9,2 g	1,3 g
Protéines	5,7 g	1,8 g
Sel	1,10 g	0,20 g
Calcium	614 mg (soit 77% des Apports de Référence)	123 mg (soit 15% des Apports de Référence)

**de produit préparé avec du lait demi-écrémé*

Bénéfice nutritionnel

Préparé avec du lait, ce produit est source de calcium. Un portion de 100ml de cette mousse couvre 15% des AJR en calcium.

Selon le GEMRCN**, cette recette entre dans la catégorie des "**produits laitiers ou desserts lactés**", catégorie devant être encouragée dans le plan menu: 6/20 repas minimum***

6/20 repas minimum

**Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition.

***sur les 20 repas du menu.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Un bon goût de chocolat.
Une texture aérée et fondante, proche d'une mousse traditionnelle.
Une mise en œuvre simple et rapide : utilisation de lait froid / temps de battage court : 7 min seulement / temps de réfrigération de 1h30.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
À conserver dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur dans son emballage d'origine.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	9002100033798	1,5 kg	1,62 kg	80 x 185 x 240
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033804	9 kg	10,1 kg	388 x 253 x 256
Palette Gerbabilité: OUI	Palette	7613033017704	243 kg	298 kg	1200 x 800 x 918

Codes internes Nestlé		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
S63K/11	12202796	1806909091	Autriche	6	9	3	27	162

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons